



– CUINA MEXICANA –

– Sopa de fideos –

Ingredientes (4 personas)

- 500 gr de pasta delgada
- 3 tomates
- 250 gr de calabaza
- 1 zanahoria
- 100 gr de guisantes
- 250 g de patatas
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 manojo de cilantro
- sal, pimienta y aceite
- sazoador de pollo
- paprika
- azúcar
- caldo de pollo



Elaboración

1. Saltear la pasta y reservar
2. Picar el ajo, la cebolla, el tomate y sofreír. Una vez listo, añadir el fumet, la calabaza, la zanahoria, los guisantes y la patata.
3. Salpimentar y rectificar con todos los ingredientes que faltan: cubo de pollo, paprika, azúcar...
4. Servir espolvoreado con cilantro repicado (y, opcional, con patatas paja).



-Fajitas de pollo-

Ingredientes

- 1 kg y ½ de pollo (pechuga)
- 2 limones
- 2 pimientos morrones amarillos
- 2 pimientos morrones rojos
- 2 pimientos morrones verdes
- 3 chiles o jalapeños
- 20 tortillas mexicanas
- salsa de soja
- salsa inglesa
- paprika
- sal y pimienta
- comino
- sazónador de pollo
- Para las salsas: una lata de tomate frito, 1 manojo de perejil, cilantro y palta o aguacate



Elaboración

1. Cortar en doble juliana el pollo, saltear y reservar
2. En la misma grasa sofreír la cebolla y el ajo y añadir el/los pimientos cortados en doble juliana, los chiles, el zumo de los limones, la salsa de soja, la salsa inglesa, el orégano, la paprika, la sal, la pimienta, el comino y el cubito de pollo.
3. Mezclar con el pollo y saltear unos minutos más.
4. Servir al plató o en tacos acompañado de salsa verde o roja picante.



-Gaznate con merengue de mango-

Ingredientes

- Para la masa:

- 500 gr de harina
- 200ml agua
- 100ml de licor de anís

- Para el merengue:

- 1 huevo para colar
- 10 claras de huevo o 160ml de claras
- 60 gr de azúcar galce
- 300 gr de azúcar granulado
- 100ml de agua
- 1 mango a cuadraditos



Elaboración

1. Primero hacemos la masa mezclando el agua, la harina y el licor de anís. Tapamos con un trapo o papel film y reservamos.
2. Batimos las claras a punto de nieve y reservamos.
3. Por otra parte, hacemos el almíbar con los 300gr de azúcar y 100ml de agua hirviéndolo en una olla hasta el 'punto bola'. Sabremos que el almíbar está listo cuando empiecen a salir burbujas por toda la superficie de la olla (también lo podemos comprobar tirando unas gotitas de agua fría y esperar a que salgan burbujas).
4. Cortamos el mango a cuadraditos pequeños.
5. Añadimos el almíbar y el mango al merengue mezclando con mucho cuidado. Lo reservamos en la nevera tapado con un paño mojado.
6. Extendemos la masa y enrollamos haciendo 'tubos'. Los freímos.
7. Rellenamos los tubos con el merengue con la ayuda de una manga pastelera.